

# 电热食具消毒柜消毒温度，食具消毒柜安全和卫生要求 GB 17988-2008 附录EE.1.1

产品名称	电热食具消毒柜消毒温度，食具消毒柜安全和卫生要求 GB 17988-2008 附录EE.1.1
公司名称	安徽方检检测技术有限公司
价格	100.00/件
规格参数	资质:cma/cnas 服务范围:全国 报告:资质报告，可加急
公司地址	新站区淝水路与烈山路交口柏仕公馆G7栋检测中心
联系电话	13635694394 15856391810

## 产品详情

电热食具消毒柜的消毒温度主要根据消毒柜的星级和国家标准来确定。一星级消毒柜的室内温度应 100℃，而二星级消毒柜的室内温度应 120℃。同时，消毒时间也是一个重要的因素，一星级消毒柜的消毒时间应 15min，二星级消毒柜的消毒时间也应 15min。

另外，热风循环食具消毒柜的工作温度一般在80℃以上，这种高温可以有效地杀死细菌、病毒、真菌等微生物，从而达到消毒的目的。根据国家标准，消毒柜的工作温度应该在80-100℃之间，而且要保持稳定，消毒时间要达到30分钟以上才算达到消毒标准。

高温消毒柜的加热方式一般是采用远红外线方式，电热元件通过加热空气或产生辐射热，食具受高温持续作用一段时间后，表面的细菌、病毒等微生物机体蛋白质组织变形，从而被杀灭。

总之，电热食具消毒柜的消毒温度应根据消毒柜的星级和国家标准来确定，同时消毒时间也是一个重要的因素。在使用消毒柜时，应按照说明书要求进行操作，确保消毒柜能够达到预期的消毒效果。